

Küchenhexe und Küchenschelle

Kochts mit uns!

100 wunderbar einfache Rezepte

Mit vielen
Video-
anleitungen



 Küchenhexe

Küchenschelle



ANNI
I ❤️
ANITA



Inhalt

Vorspeisen	10
Suppen	38
Hauptspeisen	50
Nachspeisen	120
Kuchen & Gebäck	146
Brot	198
Vorratskammer	212
Basics	228
Register	236





Ich bin die Anita und lebe im schönen Ort Kitzbühel in Tirol. Mit Hilfe meiner riesigen Sammlung an Kochbüchern habe ich mir im Laufe der Zeit die verschiedensten Gerichte selbst beigebracht. Schon viel früher hatte meine Oma die Leidenschaft fürs Kochen und Backen in mir entfacht. Sie konnte aus den wenigen Sachen, die in den 50er-Jahren verfügbar waren, sehr schmackhafte Speisen zaubern und hat mir viele nützliche Kniffe und Tricks beigebracht, die mir bis heute die Arbeit in der Küche sehr erleichtern und das Gelingen garantieren. Leider ist sie viel zu früh verstorben.

Mein Sohn hat mich überzeugt, mein Glück zu versuchen und meine Kochkünste im Internet der ganzen Welt vorzustellen. Daher habe ich mich 2015 entschlossen, meinen YouTube-Kanal „Küchenschelle“ zu gründen. Dieser ist mittlerweile sehr erfolgreich und wird von Millionen Menschen jeden Alters in vielen Ländern regelmäßig besucht.

Trotz dieses Erfolges blieb es doch immer mein Traum, ein eigenes Kochbuch zu schreiben. Mit diesem Buch, das Sie nun in Ihren Händen halten, wird dieser Traum endlich wahr. Meine ebenso kochbegeisterte Freundin Anni und ich haben dafür viele unserer Lieblingsrezepte zusammengetragen, die uns selbst, unseren Freunden und der Familie im Alltag und zu besonderen Anlässen Freude bereiten.

Die Vor-, Haupt- und Nachspeisen in unserem Buch spiegeln die Vielfalt der traditionellen, heimischen und internationalen Küche wider, haben jedoch alle eines gemeinsam: „schnell, einfach, gut“.

Daneben ist es mir auch ein großes Anliegen, Basiswissen weiterzugeben, das in den verschiedensten Speisen Verwendung finden kann.

Ich hoffe, dass Sie mit Hilfe dieses Buches kochen, backen und genießen werden. Vielleicht wird es sogar Teil Ihres Alltags in der Küche. Von ganzem Herzen wünsche ich allen gutes Gelingen.

Anita Brunner
Küchenschelle



Mein Name ist Anni Oberlechner, ich komme aus dem wunderschönen Land Tirol.

Zu mir gehören mein lieber Mann Günther, mein Sohn Niki, meine Schwieger Tochter Betty und – nicht zu vergessen – meine zwei Lieblinge Lukas und David, meine wunderbaren Enkelkinder.

Da ich meine Kindheit auf einem Bergbauernhof mit Gastwirtschaft verbracht habe, wurde mir die Wertschätzung von Tieren und Lebensmitteln von klein auf mitgegeben.

Als gelernte Köchin war ich viele Jahre in der Gastronomie tätig und habe meine Leidenschaft fürs Kochen und Backen nie verloren. Ich kochte traditionelle Gerichte genauso gerne wie internationale und moderne Küche und bin dabei ständig auf der Suche nach neuen Rezepten.

Regionalität und Saisonalität sind mir sehr wichtig. Ich mag es einfach, aus wenigen Zutaten und mit etwas Kreativität ein wunderbares Gericht auf den Tisch zu zaubern. Auch das Grillen ist schon seit vielen Jahren eine große Leidenschaft von mir.

Aus Langeweile im Lockdown hat mich mein lieber Mann Günther (begeisterter Hobbyfilmer und -fotograf) überredet, zusammen einen YouTube-Kanal zu erstellen, um mit vielen Menschen meine Kochbegeisterung zu teilen und sie evtl. zum Selberkochen und -backen anzuregen. Die meisten Rezepte sind tausendfach erprobt (Gastronomie) und gelingen dir ganz sicher!

Als mich meine Freundin Anita, die Küchenschelle, fragte, ob wir zusammen ein Kochbuch schreiben, war ich sofort hellauf begeistert von dieser Idee. Um unseren lieben Lesern das Kochen und Backen zu erleichtern, haben wir viele Rezepte mit einem QR-Code versehen, der euch direkt und schnell zum Video bringt.

Vielleicht können wir mit diesem Buch unsere Koch- und Backleidenschaft an euch weitergeben. Also viel Spaß und viel Erfolg beim Nachkochen und -backen.

Anni Oberlechner
Küchenhexe

Die verwendeten Abkürzungen

EL	Esslöffel
TL	Teelöffel
KL	Kaffeelöffel
g	Gramm
mg	Milligramm
Pkg.	Packung
BL	Blatt
Sch.	Scheiben
ca.	ungefähr
HL	Heißluft; Umluft
O + U	Oberhitze und Unterhitze
evtl.	eventuell
Msp.	Messerspitze
Pr.	Prise
Stk.	Stück
Stg.	Stange
Tas.	Tasse
Bch.	Becher
Spr.	Spritzer
Sch.	Scheibe
Tr.	Tropfen
Wf.	Würfel
o. a.	oder anderer
o. ä.	oder ähnlich



Vor speisen







Bruschetta mit Avocadocreme und Petersilienpesto

Köstlich erfrischender
Vorspeisengenuss

Zutaten für 8 Brote

- 1** Avocado
- 2** Knoblauchzehen
- ½** Zitrone (Saft und Schale)
- ½** TL Salz
- etwas** Pfeffer aus der Mühle
- 300 g** rote und gelbe Cocktailltomaten
- 1** kleine rote Zwiebel
- 100 g** kleinwürfelig geschnittener Fetakäse
- 1–2 EL** Olivenöl
- 8** Scheiben Baguette

PESTO

- 1** kleiner Bund frische Petersilie
- 50 ml** Sonnenblumenöl
- 50 g** Haselnüsse gehackt und leicht geröstet
- 50 g** Parmesan gerieben
- 50 ml** Olivenöl

Zuerst das Pesto zubereiten. Dafür die Stiele der Petersilie entfernen und die Blätter in ein hohes Gefäß geben, um sie zusammen mit dem Sonnenblumenöl mit dem Pürierstab zu mixen. Die restlichen Zutaten dazugeben und nur mit einem Löffel einrühren damit das Pesto noch etwas Struktur behält.

Für die Avocadocreme das Fruchtfleisch der Avocado in eine Schüssel geben, den Knoblauch dazureiben, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und nur kurz mit dem Mixstab pürieren.

Die Tomaten klein würfeln, die rote Zwiebel ebenfalls würfelig schneiden und in einer Schüssel mit dem Olivenöl, Salz und Pfeffer und Zitronenzesten gut mischen.

Die Baguettescheiben in einer Pfanne mit etwas Olivenöl leicht anrösten, die Avocadocreme mit einem Löffel daraufgeben und mit der Tomatenmischung und dem Fetakäse üppig belegen. Mit dem Pesto nach Belieben beträufeln und sofort genießen!



Restliches Pesto im Kühlschrank gut verschlossen aufbewahren und bei nächster Gelegenheit in eine Salatmarinade mischen, das schmeckt hervorragend!



Traditioneller Bauernsalat

Ein sommerlicher Genuss

Zutaten für 4 Personen

- verschiedene Blattsalate
- 4** kleine, gekochte Kartoffeln
- 2** große Scheiben Schwarzbrot
- 200 g** Bauchspeck
- Salz, Pfeffer, Kümmel gemahlen, Thymian
- 2** hartgekochte Eier
- Radieschen
- Frühlingszwiebeln
- etwas** Butter und Öl zum Braten

SALATDRESSING

→ Vorratskammer

Die gekochten, ausgekühlten Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in einer beschichteten Pfanne mit Öl schön kross anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.

Das Brot entrinden, in gleichmäßige Würfel schneiden und ebenfalls in einer beschichteten Pfanne mit Butter rundum anrösten. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Den Speck in beliebige, nicht zu dicke Stücke schneiden und diese auch gut anbraten.

Die hartgekochten Eier vierteln, Radieschen und Frühlingszwiebel ebenfalls nach Belieben klein schneiden.

Die Blattsalate waschen und nach Belieben vorbereiten, mit dem Dressing gut verrühren und mit den noch warmen angebratenen Zutaten auf einem Teller oder in einer Schüssel anrichten.



Jetzt YouTube-
Video anschauen!





Suppen



Servus Tirol

Tiroler Breznsuppe

Eine echte Tiroler Spezialität!

Zutaten für 4 Personen

- 4** Brezen (Laugenbrezen oder weiße Suppenbrezen)
- 300 g** Käse (je $\frac{1}{3}$ Bergkäse, Graukäse und Jausenkäse oder RäBkäse)
frische Petersilie
- 1** große Zwiebel
- 1 EL** Butterschmalz
- etwas** Butter
Pfeffer aus der Mühle
- ~ 500 ml** Rindssuppe, Gemüsesuppe oder Wasser mit einem Suppenwürfel frischer Schnittlauch

Die Brezen sollten mindestens 1 Tag alt sein, sodass sie schon etwas trocken sind. Nun diese in gleichmäßige Stücke von ca. 1 bis 2 cm Länge zerteilen, den Käse in kleine Würfel schneiden, Petersilie hacken, die Zwiebel halbieren, in feine Streifen schneiden und in Butterschmalz leicht anrösten.

Entweder eine große oder 4 kleine Auflaufformen ausbuttern und die Brezenstücke abwechselnd mit den Käsewürfeln und der Petersilie hineinschlachten.

Die Suppe erhitzen und nur so viel über das Brezen-Käse-Gemisch gießen, dass die Flüssigkeit gut aufgesaugt ist. Die gerösteten Zwiebeln nun darauf gleichmäßig verteilen.

Die Auflaufformen in die Mitte des vorgeheizten Backrohrs geben und mindestens 15 Minuten bei 220 °C O + U überbacken. Mit viel Schnittlauch bestreuen und genießen!



Jetzt YouTube-
Video anschauen!



Maiscremesuppe mit Popcorn

Poppig neu interpretiert

Zutaten für 4 Personen

2 kleine Dosen Mais
(ca. 800 g)
1 kleine Zwiebel
etwas Olivenöl
1 Dose Kokosmilch
~ 750 ml Gemüsefond oder
Wasser mit Gemüsesuppenwürze
Olivenöl, Salz, Pfeffer,
Chilipulver mild
1 TL Kurkuma
1 Chilischote scharf
2–3 Stg. Zitronengras
2 EL Popcornmais
2 EL Öl
1 TL Baharat (indische
Gewürzmischung)
1 TL Salz
etwas scharfes Chilipulver

Den Mais in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abspülen.
Die Zwiebel kleinwürfig schneiden. Das Olivenöl in einem großen
Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen.

Den Mais dazugeben und mit Suppe und Kokosmilch aufgießen.
Das Zitronengras leicht anklöpfen, die Chilischote leicht andrücken,
beides zur Suppe geben und diese ca. 10 Minuten kochen
lassen.

In der Zwischenzeit für das Popcorn in einem Topf mit passendem
Deckel etwas Öl erhitzen und den Popcornmais zubereiten,
anschließend von der Platte nehmen und sofort mit Baharat, Salz
und Chili würzen und gut vermengen.

Das Zitronengras und den Chili aus der Suppe nehmen und die
Gewürze dazugeben. Mit dem Pürierstab die Suppe gut mixen und
dann noch durch ein Sieb leeren, damit die Suppe cremig und
sämig fein wird. Mit dem pikanten Popcorn servieren!







Haupt- speisen



Auberginen-Piccata mit Tomatenragout

Die herrliche vegetarische Variante der Piccata milanese

Zutaten für 4 Personen

- 2** mittelgroße Auberginen (Melanzani)
Salz, Pfeffer, Chili
- 3** Eier
- 100 g** griffiges Mehl
- 200 g** Parmesan
Öl zum Ausbacken

TOMATENRAGOUT

- 4** große Tomaten
- 2** Knoblauchzehen
- 2** Karotten
- ¼ Stg.** Lauch
- 3 Stk.** Frühlingszwiebeln
- ½** rote Zwiebel
- etwas** Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Zitronenzesten, Rosmarin, Thymian, Petersilie

Für das Tomatenragout die Tomaten kreuzweise einschneiden und im kochenden Wasser kurz blanchieren. Dann sofort in eiskaltes Wasser geben. Anschließend die Haut abziehen, in Spalten schneiden und die Kerne entfernen, das Fruchtfleisch in Stücke schneiden.

Das restliche Gemüse nach Belieben schneiden und in etwas Olivenöl leicht anrösten. Die Tomaten dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen, bei geringer Hitze zugedeckt warmhalten.

Die Auberginen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit Salz, Pfeffer sowie Chili würzen. Die Eier gut verquirlen und mit dem geriebenen Parmesan vermengen. Die Auberginescheiben zuerst in Mehl und dann im Eier-Käse-Gemisch panieren. Im heißen Fett langsam goldbraun herausbacken.



Statt Auberginen eignen sich auch Zucchini oder Karfiol hervorragend.



Jetzt YouTube-Videos anschauen!



Köstlich kochen leicht gemacht

Anni und Anita heißen die aufgehenden Sterne am Youtube-Himmel. Ihre beiden Kochkanäle wurden vor wenigen Jahren unabhängig voneinander gegründet und erreichen inzwischen Millionen Zuseher und Zehntausende Abonnenten. Das Geheimnis ihres Erfolgs ist die Fähigkeit, Anfänger wie auch Fortgeschrittene anzusprechen, die einzelnen Zubereitungsschritte mit viel Charme sowie Fachwissen zu erklären und in jeder Sekunde Freude am Kochen und Backen zu versprühen.

Nun haben Küchenhexe und Küchenschelle sich zusammengetan, um ihr erstes Kochbuch zu veröffentlichen, welches das Erfolgsrezept ihrer bisherigen Youtube-Prominenz konsequent weiterführt: abwechslungsreiche moderne Küche mit traditionellen Elementen und kreativen neuen Ideen, garniert mit vielen Geheimtipps aus Jahrzehnten an Kocherfahrung. Praktisch: Für noch mehr Freude und Genuss in der Küche ist bei den meisten Rezepten der Link zur Videoanleitung gleich mit dabei.

ISBN 978-3-7022-4110-0



9 783702 241100

www.tyrolia-verlag.at